Rezept

Kandierte Rosenblätter

Ein Rezept von Kandierte Rosenblätter, am 17.06.2025

Zutaten

ca. 50 makellose, äußere große Blütenblätter von stark duftenden, ungespritzten Rosen	
Backpapier	
3	Eiweiß
150 g	feiner Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Blütenblätter vorsichtig mit Küchenkrepp säubern und die hellen Stielansätze mit der Küchenschere abschneiden, denn sie sind bitter. Die Rosenblätter auf ausgebreitetem Backpapier auslegen.

2. Die Eiweiße aufschlagen, bis sie fest, aber nicht steif sind. Den Zucker in einen tiefen Teller geben.

3. Die Rosenblätter mit einem feinen Pinsel von beiden Seiten mit dem Eiweiß bestreichen. In den Zucker legen und weiteren Zucker darüberstreuen, sodass die Blätter beidseitig mit Zucker bedeckt sind. Fällt das Eiweiß während des Arbeitens zusammen, einfach nochmals aufschlagen.

4. Die Rosenblätter auf das Backpapier legen und über Nacht an einem trockenen, warmen Ort trocknen lassen. Zum Aufbewahren in ein luftdicht verschließbares Glas oder in eine Dose geben.